

Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot
Band: 151 (1878)

Artikel: Etwas vom Trinken
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-656227>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 09.01.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Und won'er chunt als alte Fründ,
Begrüßt ihn Vater, Mutter, Kind,
Und seit: da chunt der Bot, eh lue!
Und ruest ihm es Gottwilche zue. —
Hüt bringt nach hundertfüzig Jahr
Er wieder Euch sy Prättig dar;
Der findet drinne Ernst und Scherz
Grad wie i jedem Mönchscherz;
Es bizli Ernst, e ahl Belehrung,
Doch ja kei fyrlichi Bekehrung,
E guete Wit, e lustge Schwank,
So macht me n'echs viesslich zum Danf.
Und wenn der Hinkend Bot Ech hür

Für d'Prättig heuscht e grösri Stür:
S'ist halt e Folg der thüre Zyt;
S'het alls ufgschlage, lueg wo d'witt,
Drum muß der Bot o alsgemach
Es bizli luege zu syr Sach.
Ihm thut es wohl, Euch thut's nit weh,
S'macht ech im Jahr es Zähni meh!
E settge Uffschlag ist fürwahr
Mit groß na hundertfüzig Jahr!
Die alte Fründ sy nüsti treu
Und jedes Jahr git's wieder neu!
Drum seit zum Schluß der Hinkend Bot:
Uf Wiedersehn und b'hüt-ech Gott!

Etwas vom Trinken.

Lieber Leser! das letzte Jahr hat Dir der Bote etwas vom Essen berichtet und dabei versprochen, dieses Jahr, wenn es Dir recht sei, etwas vom Trinken nachfolgen zu lassen, dieweil eben Essen und Trinken zusammengehören und Eins ohne das Andere uns nicht viel abtragen würde. Heute will er nun diesem Versprechen, wenn Niemand wider dasselbe etwas einzuwenden hat, nachkommen.

Der Getränke gibt es bekanntlich gar mancherlei. Adam und Eva und ihre ersten Nachkommen kannten zwar nichts anderes als Milch und Wasser, aber schon Noah, der des letzteren bei der Sündfluth mehr als genug bekommen, fand, ein Tröpfchen vom Mehbessern sei, b'sonderbar bei so feuchtem Wetter, auch nicht zu verachten und legte den ersten Weinberg an. Nach der griechischen Sage tranken die Götter auf dem Olymp Nektar und aßen Ambrosia dazu; und die Götter unserer Altvorderen, der alten Germanen, ließen es sich bei Bier und Meth wohl sein; die Araber verehren den Kaffee, die Chinesen den Thee, der Thurgau heißt nicht vergebens Mostindien und die Indianer Nordamerikas, leider vielleicht auch andere Leute, die nicht so weit abweg sind, preisen das Feuerwasser nach der Melodie: Schnaps, Schnaps, Schnaps, du edeles Getränk!

Dass das Wasser das erste und wichtigste aller Getränke ist, ohne welches wir nicht leben könnten, das hat der Bote schon letztes Jahr berichtet. Bekanntlich gibt es aber, ganz abgesehen vom Bäzi- und Kirschenwasser, die mit rechtem Wasser nicht viel mehr als den Namen und die Flüssigkeit gemeinsam haben, Wasser und Wasser, gesundes und schlechtes. Von einem guten Wasser verlangen wir, dass es kühl sei, erfrischend schmecke, vollständig farblos und durchsichtig sei und beim Stehen perle, d. h. Chrälli mache. Unser Brunn- und Quellwasser entspricht im Ganzen diesen Anforderungen; zwar ist es nicht so rein wie etwa Regenwasser oder destillirtes Wasser, wie es in den Apotheken zu finden ist. Es enthält vielmehr geringe Mengen von Kochsalz und von Kalk, ferner Luft und Kohlensäure, welche eben die Ursache des Perlens sind. Aber ohne diese Beimischungen, die durchaus nicht schädlich sind, würde das Wasser uns nicht schmecken und nicht erfrischen. Seeflüss- und Soodwasser enthalten von diesen Stoffen, besonders vom Kalk weniger, sind deshalb weicher und zum Waschen und Kochen besser, setzen weniger Pfannen- und Kesselstein ab; auf der anderen Seite aber sind sie weniger frisch und vor Allem weniger rein und besonders das Soodwasser enthält oft gesundheitsschädliche Stoffe. Es ist auch nicht zum Verwundern; sammeln ja doch die meisten

Soodbrunnen nur das Wasser, das durch die Erde durchsickert und dabei aus dem Boden die löslichen Stoffe auslaugt! Wird nun die Umgebung des Soodbrunnens fleißig gedüngt, oder findet sich gar, wie das nicht selten der Fall ist, der Misthaufen unmittelbar neben dem Sood, dann mischen sich natürlich mancherlei gar unappetitliche Dinge dem Wasser bei und machen dasselbe hästig; mit der Unappetitlichkeit allein ist es aber nicht gethan, sondern die Verunreinigungen der Soodwasser sind zugleich gesundheitsschädlich und können oft ganze Familien, ja halbe Dorfschaften frank machen. Wenn irgend möglich, ist deshalb Soodwasser als Trinkwasser zu vermeiden, wo aber schlechterdings kein anderes Wasser zu haben ist und Soodbrunnen deshalb unvermeidlich sind, da sorge man wenigstens für möglichste Reinhaltung des Soodes und denke daran, daß Brunnen und Misthaufen schlechte Nachbarn sind. Es hat schon mancher Ort die Verunreinigung seines Trinkwassers mit schwerem Nervenfieber büßen müssen!

Die Milch ist, wie der Bote schon letztes Jahr erzählt hat, eben so gut zu den Speisen wie zu den Getränken zu rechnen; sie ist für das Kind das erste und wichtigste Nahrungsmittel, neben den Eiern das einzige, das im Stande ist, auch den Erwachsenen für sich allein vollständig zu ernähren. Ihr Nährwerth beruht hauptsächlich auf ihrem Gehalt an Käsestoff und Fett, Zucker und Salzen. In einem Kilo Kühhilch (2 \tilde{w}) sollen enthalten sein ungefähr 5 Gramm Salze, 45 Gr. Käsestoff (Eiweiß), 30 Gr. Fett (Anten), 50 Gr. Milchzucker; der Rest ist Wasser. Diese Stoffe sind in jeder Milch vorhanden, aber ihre Menge wechselt je nach der Art derselben; so enthält Geißmilch weniger Zucker- und Käsestoff als Kühhilch, Menschenmilch etwas mehr Zucker, aber etwas weniger Fett und Käsestoff und Eselmilch ist unhöflicher Weise der Menschenmilch am ähnlichsten. Komme die Milch aber von Kühen, Geißen oder gar von Schafen, immer ist sie ein vorzügliches Nahrungsmittel, das beste, das wir haben. Sogar Antenmilch und Käsmilch enthalten noch mehr wirklichen Nahrungsstoff, als der beste bloße Kaffee.

Es stände besser mit unserm Volke und unserm Lande, wenn die Milch wieder das allgemeine Nahrungsmittel würde. Der Landbau erhielte

kräftigere Arbeiter, das Militär weniger Dienstuntaugliche, die Gemeinden weniger Notharme, es gäbe weniger Blödsinnige und Irre! Wie soll ein Volk gedeihen, in dem oft schon dem kleinen Kinde die zum Gedeihen unentbehrliche Milch entzogen wird, um in die Käserei geschickt zu werden? — Unsere Käsereien waren eine Wohlthat für das Land, so lange sie nur den Ueberfluss an Milch verbrauchten, jetzt, da sie auch den nothwendigen Bedarf aufzehren, sind sie ein Krebschaden geworden. Mit dem Käse schicken wir einen guten Theil der Kraft und Gesundheit des Volkes zum Lande hinaus und das Geld, das dafür wieder zurück fließt, ist lange nicht im Stande, das Elend aufzuwiegeln, welches die ungenügende Ernährung des Volkes und besonders der Jugend nach sich zieht. Der Schnapspest, diesem Fluch unseres Volkes, steht die übermäßige Käseproduktion zu Gevatter!

Während wir Wasser und Milch zu den nothwendigen Getränken zählen, die zum Leben und Gedeihen durchaus nothwendig sind, rechnen wir die meisten übrigen, die hier in Betracht kommen, zu den Genussmitteln, die freilich oft auch Nahrungs- werth besitzen, aber doch entbehrlich sind und mehr der Zunge und dem Gaumen zu lieb, als der Ernährung wegen genossen werden. Dahin gehören der Kaffee und der Thee und die weingeisthaltigen Getränke, Bier und Most, Wein und Branntwein.

Ja, ist denn der Kaffee kein nahrhaftes Getränk, fragt wohl dieser oder jener, oder vielleicht noch eher diese oder jene? Nein, lieber Leser und freundliche Leserin! Es ist mir leid, aber der schönste und stärkste Kaffee, den Du etwa im Stillen für das Hinterstübl gerüstet hast, ist so zu sagen gar nicht nahrhaft; er wird es erst, wenn Du gehörig Milch oder Milde zugiebst und Dir daneben Brod oder Büpfe, Rösti oder Käse und Anten schmecken läßt. Und noch weniger werth sind natürlich alle die Pulver und Essenz, die den Kaffee sparen sollen, heißen sie nun Schiggoree oder Kaffeeessenz, Feigen- oder Sparkaffee, Mandelpulver oder Gesundheitskaffee. Sie sind alle sammt und sonders nichts nutz und nur für die Leute gut, die sich gerne selbst betrügen und glauben, die Güte des Kaffees hänge von der Farbe ab. Denn der ächte Kaffee hat, wenn er auch keinen oder blutwenig Nahrungsstoff besitzt, manche gute

Eigenschaft, die dem nachgeahmten fehlt. Er wirkt erwärmend und belebend, er „kleppt auf“, kräftiger und nachhaltiger als Branntwein, und macht den Stoffverbrauch in unserem Körper langsamer; ohne selbst zu ernähren, bewirkt er also doch, daß wir weniger Nahrung bedürfen. Er ist demnach ein nicht zu verachtendes Genuss- und Erregungsmittel, aber kein Nahrungsmittel, und wo Kaffee mit Kartoffeln die Hauptnahrung bilden sollen, ist die Ernährung mangelhaft, der Kräfteersatz ungenügend, geschweige denn da, wo statt Kaffee nur Cichoriengschlüder fast ohne Milch genossen wird. Ganz ähnlich wirkt der Thee, der noch stärker anregt als der Kaffee, aber in seiner Wirkung rascher nachläßt.

Von den weingeistigen Getränken stellt der Vate wie billig das Bier in die erste Reihe. Nicht etwa, weil er selbst einem guten Glase Wein aus dem Wege ginge! Bhütis nein! Der Vate ist anfangen auf der älteren Seite und da thut ihm ein alter realer Tropfen hie und da gar besonderbar wohl. — Aber da der Kanton Bern, mit Ausnahme der Ufer des Bieler- und des Thunersees, eben kein Weinland und der Wein deshalb für den allgemeinen Gebrauch etwas zu theuer ist, so gebührt dem billigen, zugleich erfrischenden und nahrhaften Bier hier der erste Platz.

Wer das Bier erfunden hat, das wissen wir nicht; die Sage spricht zwar von einem Herzog von Flandern, Gambrinus, aber lange bevor es Herzoge von Flandern gab, tranken die alten Germanen den schäumenden Gerstensaft und schon die alten Aegypter verstanden es, aus Gerste und Weizen Bier zu brauen.

Bei uns ist das Gerstenbier das gebräuchlichste, doch wird hie und da auch Weizenbier getrunken, ja sogar aus Hafer und Mais der erfrischende Trank gebraut. Von einem guten Biere verlangen wir, daß es vollständig klar und durchsichtig sei, frisch und erquickend, schwach bitter schmecke, beim Stehen keinen Bodensaß absetze, und einen dicken milchigen Schaum habe. Der Weingeistgehalt beträgt bei leichten einheimischen Bieren 3—4 %, beim bairischen bis 5 %, beim schweren englischen sogar 7—8 %; er röhrt her von dem Getreide, dessen Stärkemehl sich durch das Malzen in Traubenzucker verwandelt, welcher wieder bei der Gärung

in Weingeist und Kohlensäure übergeht. Dem ersten verdankt das Bier seine Stärke, der letzteren seinen Schaum. Neben dem Weingeist enthält das Bier aber auch noch etwa ebensoviel Zucker und dem verdankt es seinen allerdings nicht großen Nahrungsverth. Zum Würzen dient der Hopfen, der durch gewissenlose Bierbrauer gar oft durch andere Bitterstoffe wie Weidenrinde, junge Tannensprossen und sogar giftige Samen der Herbstzeitlose ersetzt wird. Die Bierfälschung ist leider so gut im Schwang, wie die Wein- und die Milchfälschung. In Baiern, wo das Bier ein eigentliches Nahrungsmittel und Lebensbedürfniß geworden ist, so daß der richtige Baiier neben den 4 Elementen Wasser, Erde, Luft und Feuer noch ein fünftes, das Bier mitrechnet, wird das Bier von Amts wegen untersucht und die Fälschung bestraft. Könnte auch bei uns nicht schaden, wenn dann schon einzelne Bierbrauer nicht so schnell reich und dick würden! — Durch seine Kohlensäure und seinen Weingeist wirkt das Bier erfrischend und belebend und befördert die Thätigkeit der Verdauung, durch seinen Zuckergehalt wirkt es schwach nährend, sein Preis ist zwar hoch genug, aber doch im Verhältniß zu anderen Getränken nicht allzu hoch; es erfüllt also alle Anforderungen, die man an ein Volksgetränk stellen kann. Daß es, im Übermaß genossen, berauscheinend wirkt, kann seinen Werth nicht verringern, denn am Rausche und Katzenjammer ist nicht das Bier Schuld, sondern der Unverstand des Trinkers.

Gleiches wie vom Bier gilt auch vom Most, dem gegohrenen Saft der Äpfel und Birnen, welcher in der Ostschweiz allgemein beliebt, bei uns noch viel zu wenig bekannt ist. Auch er ist ein angenehmes und erfrischendes, schwach nährendes und die Verdauung anregendes Getränk zu billigem Preise, ein wackerer Bundesgenosse des Biers in dem Kampfe wider den Schnapsteufel!

Der Wein ist der Bibel nach so alt wie das Menschengeschlecht seit der Sündfluth und Noah war der erste Rebmann. Die Griechen und Römer verehrten einen besonderen Gott des Weins, den erlösenden Bacchus, bauten ihm Tempel und feierten ihm zu Ehren rauschende Feste. Seit Noah's Zeit hat nun die Rebe sich fast die ganze Erde erobert, so weit sie überhaupt gedeihen kann;

ganz heiße Klima verträgt sie so wenig wie kalte; am besten sagt ihr ein gemäßigtes Klima zu mit reichlichem Sonnenschein. Woher die Rebe stammt, ist unbekannt, wahrscheinlich kommt sie aus den Ländern südlich des Kaukasus am Schwarzen und am Caspischen Meer in Asien, wo sie jetzt noch wild, wie in unsren Wäldern der Epheu, an den Bäumen emporklimmt. In der Schweiz sollen schon die Römer am Genfersee, Karl der Große am Zürchersee den Weinbau eingeführt haben. Die Zahl der Nebensorten ist im Verlauf der Zeiten auf mehrere Tausende angewachsen, von denen etwa 70 in der Schweiz angepflanzt werden und gar mancherlei Getränk liefern, vom edlen Vorne und Neuenburger bis zum sauren Spiezer und zum herben Merliger, vom feurigen Completer, der bei Malans wächst, bis zum Nachenpußer von Bendlikon, von dem es heißt, er fresse den stärksten Magen in Zeit einer Nacht durch, wenn sich der Trinker nicht fleißig umdrehe, damit der Wein wieder auf eine andere Seite zu liegen komme. — Wie der Wein gewesen ist, der in früheren Zeiten bei Bern am Altenberg gepflanzt wurde, weiß der Bote nicht; jedenfalls stand er aber an Säure dem Spiezer nicht nach und gar stark kann er auch nicht gewesen sein, dieweil ein Schütze davon im Stand 4 Maas trinken durfte.

Der Wein, wohlverstanden der ächte, denn gegen den angemachten sind Bendliker und Spiezer noch edle und gesunde Getränke, wirkt ähnlich wie Bier und Most, nur stärker; er belebt und erregt und befördert die Verdauung und ist deshalb für ältere Leute, mäßig genossen, eine wahre Arznei; dagegen ist sein Nährwerth sehr gering. Unsere gewöhnlichen Schweizerweine enthalten von 7—11% Weingeist, stärkere Weine, wie Malaga, Madeira und Xeres 12—21%. Neben dem Weingeist und Wasser enthält der Wein etwas Zucker, Aether, Weinstein und Säuren, von letzteren oft mehr als uns lieb ist. Vom Weingeist hängt die Stärke, vom Aether die Blume, oder das Bouquet, d. h. der Duft des Weines ab, überwiegt der Zuckergehalt den Säuregehalt, so ist der Wein süß und mild, im umgekehrten Falle sauer.

Zum eigentlichen Volksgetränk kann bei uns der Wein nur da werden, wo eben die Rebe gedeiht; überall sonst wird er zwar nicht verschmäht,

aber doch nicht allgemein und täglich getrunken werden können; dafür stellt sich eben sein Preis zu hoch. Es gibt zwar auch billige Weine genug, aber die meisten derselben sind gefälscht und gepanscht, mit Zucker, Weingeist und Glyzerin angemacht, ein ungefreutes und ungesundes Trinken. Die Weinfälschung ist ja leider zu einem eigentlichen Gewerbe geworden und die böse Welt behauptet, es gebe schier gar so viel Weinpfuscher als Weinhandler und Wirthe, wird aber doch öppে nid wahr sy! — Beschränkt sich die Weinfälschung nur darauf, daß man der Farbe etwa durch Zusatz von gebranntem Zucker oder von Heidelbeerensaft nachhilft, daß man sauren Most durch Traubenzucker versüßt und stärker macht, das wäre am Ende noch zu extragen. Aber die Weinfälschung ist dabei nicht stehen geblieben; zur Färbung der Rothweine werden giftige Substanzen, wie arsenikhaltige Anilinfarben verwendet, unbekümmert darum, daß der so gefärbte Wein schädlich, ja oft tödtlich wirken kann. Das gibt denn freilich einen prachtvoll gefärbten Rothen, aber es ist kein Wein, der des Menschen Herz erfreut, er erzeugt Kopfschmerzen und ein drückendes Gefühl an den Schläfen, Neigung zum Spucken und Erbrechen, Brennen im Mund und Hals, und Durchfall; bei fortgesetztem Genuss kann er Ursache zu gefährlichen, ja tödtlichen Krankheiten werden. Es wäre hohe Zeit, auch in unserem Lande die Leute nicht immer erst durch den Schaden klug werden zu lassen, sondern durch strenge Gesundheitspolizei den Milch-, Bier- und Weinfälschern das Handwerk zu legen! — Wenn Einer seinem Nachbarn ein Pülverchen Rattengift in die Suppe schüttet, so bestraft ihn selbst unser sehr gelindes Strafgesetz mit langer Haft im Schellenwerk; wenn Einer dem Anderen ein paar Wedelen stiehlt, so ist er ein Dieb und muß dafür büßen. Warum sollen diejenigen leer ausgehen, die ihre Mitmenschen langsam, aber deshalb nicht minder verderblich, mit gefälschten Nahrungs- und Genussmitteln vergiften, die für theures Geld werthlose oder geringwerthige Stoffe als Nahrungsmittel verkaufen. Daß sie dabei manchmal dick und reich geworden sind, daß ihnen der ungerechte Mammon vielleicht sogar den Weg zu Ehrenämtern geöffnet hat, sollte das etwa ein Milderungsgrund sein? Eher das Gegentheil!

In letzter Linie in der Reihe der Volksgetränke folgt, wie billig, endlich der Schnaps, der leider bei uns gerade umgekehrt gewöhnlich in erster Linie genossen wird. Der ist der ärgste Feind unserer Volkswohlfahrt, der mit allen Kräften bekämpft werden muß. Nicht als ob er nicht auch gute Eigenschaften hätte und bei mäßigem Gebrauche nicht auch hie und da gute Dienste leisten könnte; aber als allgemeines Volksgetränk, als Ersatzmittel für ungenügende Nahrung, wie er eben bei uns gebraucht wird, ist er durchaus zu verwerfen!

Der Branntwein, sei er nun aus Getreide oder Kartoffeln, Obst und Bäzi oder Kirschen u. s. w. destillirt, enthält 30 – 60% Weingeist, auf 70 – 40% Wasser, wenig Aether und ist sehr häufig verunreinigt durch Fuselöl und Kupfer. Sein NahrungsWerth ist null; dagegen wirkt er bei mäßigem Gebrauche wie Kaffee und Wein anregend, befördert die Verdauung der fetten und verlangsamt diejenige der eiweißartigen Nahrungsstoffe. Bei Zuständen großer Schwäche belebt und erregt er und kann die gesunkene Lebenskraft wieder ansähen; so braucht ihn der Arzt nicht selten bei starker Er schöpfung, wenn das Lebenslämpchen zu erlöschen droht, zum Aufklepfen. Aber wohlverstanden, alle diese guten Eigenschaften kommen ihm nur dann zu, wenn ermäßig, als gelegentliches Unregungsmittel genossen wird, nicht aber, wenn er das Hauptgetränk bildet, in dem Falle ist er geradezu ein Gift und um so gefährlicher, je schlechter genährt der Körper ist. Er erfrischt nicht und nährt nicht; er regt nur an und klepft auf; er kann also nie die Nahrung ergänzen oder gar ersetzen. Auf den Körper wirkt er fast wie die Peitsche auf's Pferd, aber bekanntlich nützt die Peitsche nichts, wenn das Roß durch Mangel an Futter von Kräften gekommen ist und nichts mehr leisten kann, mag man noch so streng mit der Geißel klepfen, es beschüttet höchstens für den Augenblick! Wenn Einer sein Roß nur halb oder gar nicht futtern wollte und meinte, er könne, mit der Geißel Alles zwingen, hättest Du da nicht Lust, lieber Leser, dem unvernünftigen Thierquäler die Geißel wegzunehmen und ihm mit dem umgekehrten Stecken ein paar tüchtige aufzumessen? Gerade so ist es aber auch, wenn Einer meint, mit dem Schnaps die schlechte Nahrung zu verbessern; der Schnaps ersetzt Milch und Brod und Fleisch

und Gemüse so wenig wie die Peitsche Haber und Heu! — so lange der Branntwein bei uns das wichtigste Volksgetränk ist und die Herrschaft führt, so lange kann das Volk nicht gedeihen, des Landes Wohlfahrt nicht sich entwickeln. Der Schnaps kann unter Umständen ein guter Knecht sein, aber er ist immer ein schlechter Meister und daß er das ist, das kann man in unserem Lande deutlich genug sehen. In großen Mengen und zu oft genossen, klepft er nicht mehr auf, sondern erschlafft den Körper, der Geist wird träge und stumpf, die Kräfte und die Lust, sie zu brauchen, nehmen ab; der schlechten Nahrung und dem Schnaps haben wir die schwächliche, frühgealterte Jugend, die große Zahl der Dienstuntauglichen im Militär, die faulen, liederlichen Knechtlein, den größten Theil unserer Notharmen zu verdanken; er ist ein Krebs schaden an unserem Volke, ein schleichendes Gift, das seine Gesundheit untergräbt.

Ja wohl ein Gift! und zwar in der ganzen Bedeutung des Wortes. Denn der Schnaps, der zum Volksgetränk geworden ist, ist nicht nur schädlich, wenn er im Übermaß genossen wird; er enthält sehr häufig in jedem Gläschen zwei gefährliche Gifte, Fuselöl und aufgelösten Grünspan. Beide bilden sich bei unsorgfältiger Bereitung des Branntweins, der letzte namentlich bei unreinen kupfernen Gefäßen und Röhren; der Fusel ist für sich eine farblose Flüssigkeit von widerwärtigem, durchdringendem Geruch, die stark herauscht und im Gaumen und Halse kräzt und deshalb so recht ausgepeichten Schnapsgurgeln vielleicht sogar den Schnaps angenehmer macht. Auf den Körper, namentlich auf das Gehirn wirkt er als eigentliches Gift. Dass Grünspan schädlich ist und besonders Magen und Gedärme stark angreift, ist wohl Jedermann bekannt. Von Fusel und Grünspan haltendem Branntwein, und wie viel solchen gibt es nicht, ist also jeder Tropfen giftig.

So, lieber Leser! da sind wir beim Ende angelangt und vielleicht hast Du schon gefunden, der Bote mache es diesmal wohl lang, schier so lang wie eine währschafte Bettagspredigt. Aber hie und da muß man eben sich Luft machen und wenn man etwas auf dem Herzen hat, frei herausreden. Vorschreiben will Dir der Bote nichts, aber doch hätte er denjenigen, die es vielleicht

nöthig haben, gerne die Augen aufgemacht, damit sie sehen, woran unsere gegenwärtige Art zu essen und zu trinken frank ist, und damit sie nicht blindlings an ihrem und ihrer Kinder, ja an des ganzen Volkes Verderben mithelfen. Der Bote weiß wohl, daß eine Verbesserung in unserer Ernährungsweise nicht von heute auf morgen sich durchführen läßt. Aber wenn Du, lieber Leser, über das, was Dir der Bote berichtet, vielleicht einmal ein bisschen nachdenkst, so findest Du doch vielleicht, er habe nicht ganz läß. Häusen und auf den Kreuzer schauen ist eine schöne Sache, aber am unrechten Orte hausen, ist bös und schadet mehr als es nützt. Jetzt hausen wir bei unserer Ernährung mit der Milch und geuden mit Kartoffeln, Kaffeegschlüder und Schnaps. Hoffentlich kommt doch einmal wieder die Zeit, wo wir es umgekehrt halten, wo die Milch das Hauptnahrungsmittel, der Schnaps nur gelegentliche Aushülfe ist. Der Schnaps muß eben nicht mehr Meister, sondern Knecht sein, und statt seiner müssen Milch, meinewegen auch mit gutem Kaffee, — der Bote möchte es mit dem Wybervolk nicht gerne verderben, — Bier oder Most und gelegentlich ein realer Tropfen Wein neben dem Waffer die Volksgetränke sein! —

Kriegs- und Friedens-Chronik von 1876/77.

Schweizerische Eidgenossenschaft.

August 11. Postunfall bei Klosters in Graubünden. Der mit 5 Pferden bespannte Postwagen wird von einem ihm begegnenden Lastfuhrwerke von der Straße über einen Abhang hinausgedrängt. Ein Reisender findet dabei den Tod, 5 andere und der Postillon tragen bedeutende Verletzungen davon.

20. Kantonales Schwingfest in Unspunnen. Preisschäfe erhalten: Schneider (Emmenthal), Zumbrunn (Oberland), Ullmann (Emmenthal), Faggi (Oberland), Salzmann, Stucki, Rubi und Müller.

26. und 27. Jahresversammlung des schweizerischen Alpenklubs in Freiburg.

26.—28. In Basel feiert an diesen Tagen der eidgenössische Unteroffiziersverein sein Jahresfest.

September 3. Volkstag in Peseux (Neuenburg) zur Erinnerung an die Einverleibung Neuenburgs mit der Schweiz. Über 8000 Personen nehmen Theil; bei 200 Fahnen sieht man beisammen.

3. und 4. In Basel hält der schweizerische Rennverein sein alljährliches Wettrennen ab.

18. In Rheinfelden wird Herr Pfarrer und Professor Herzog als erster christkatholischer Bischof der Schweiz konsekrirt.

25. und 26. Jahresversammlung der schweizerischen gemeinnützigen Gesellschaft in Schwyz.

26. In Lozwyli stirbt Großerath J. U. Lehmann.

Oktober 1. In Langnau feiern die emmenthalischen Gesangvereine ihren jährlichen Sängertag, der auch aus dem Entlebuch zahlreich besucht ist und einen recht schönen Verlauf nimmt.

7. u. 8. Vierte Hauptversammlung des schweizerischen Geometervereins in Bern.

9. Der bernische Juristenverein hält in Bern seine Jahresversammlung ab.

19. Eröffnung der dritten bernischen christkatholischen Synode in Bruntrut durch Herrn Professor Michaud von Bern.

22. In Stabio im Kanton Tessin wird aus einem Hause von Ultramontanen meuchlings auf heimkehrende Liberale geschossen, die dann das Haus erfürmen, ohne jedoch der Urheber der That habhaft zu werden. 2 der Liberalen wurden von den ersten Schüssen getötet, 4 andere verwundet; auch ein Ultramontaner fiel bei der darauffolgenden Einnahme des betreffenden Hauses. In Folge dieses Vorfalles brechen ernsthafte Unruhen im Tessin aus. Der Bundesrat sieht sich im Falle, mit Okkupation der aufgeregten Landestheile zu drohen; es gelingt ihm jedoch, durch einen Kommissär, den er in der Person des Herrn Nationalrath Bavier dorthin schickt, die Bevölkerung einigermaßen zu beruhigen und weitere gewaltthätige Scenen zu verhüten.

November 4. In Basel werden durch eine Feuersbrunst 7 Häuser zerstört und viele stark beschädigt.

6. An diesem Tage feiert Professor Valentin das 40jährige Jubiläum seiner Wirksamkeit als